

三、四ノ醫治ヲ乞ヒ治療ヲ繼續セルモ下痢ハ頑固ニシテ止マズ、遂ニ十月ニ及ビ漸次羸瘦ス

現在症 初診、十月三日

體格中等 榮養不良、中等度以上ノ羸瘦、心悸著シク亢進シ、脈搏頻數、發汗アリ、甲狀腺ハ左右共ニ鶏卵大ニ腫脹ス、腹部ハ弛緩シ雷鳴アリ壓痛ナシ、下痢ハ六乃至七行ニシテ當時ハ無痛ニシテ水様、脾、肝異常ナシ、肺ニハ異常ヲ認メラレズ、其他メービユーウス氏症狀グレーフエ氏症狀ステルラーグ氏症狀等ハ缺如ス、恥骨上ニ手拳大ノ腫瘍ヲ觸ル診斷

治療 甲狀腺機能亢進症、妊娠三ヶ月

食餌療法ヲ主トシ即チ一般魚、鳥、獸肉ヲ禁ジ野菜、牛乳、「バター」、粥、卵、「パン」ヲ食セシメ熟シタル果實ヲ試ミタリ、藥物トシテハ「ブロームナトリウム」、「ビスムート」一〇次亞燐酸「カルシウム」一〇ヲ與ヘシニ、下痢ハ二乃至三日ニシテ全ク止ミ普通一乃至二行トナリ、尙咳嗽、發汗、發熱等全ク止ミ心悸亢進竝ニ一般症狀輕快シ、昨今甲狀腺モ多少縮小スルニ至レリ、而シテ初メ三、四ノ醫治ヲ乞ヒタル際ハ、イヅレモ野菜、果實等ハ固ク禁ゼラレ、胃腸ノ治療ヲ受ケタルニ不拘下痢ハ依然トシテ止マラザルニ反シ、余ノ野菜、果實、牛乳等即チ一般下痢ニ際シテハ却テ下痢ヲ増惡セシム可キ物ヲ與ヘ、收斂劑トシテハ一〇ノ「ビスムート」ヲ與ヘ然モ頑固ナル下痢ノ停止ヲ見タリシ、即チ一般ノ下痢ト本病ノ下痢トノ相違スル點ナラント考フ、依テ茲ニ愚見ヲ述ベ諸家ノ參考ニ資スル所アラバ好甚矣

●能力ノ根源

櫻井小平太

余此頃表題ノ如キ一小冊子ヲ得タリ一讀スルニ醫藥同臭ノ諸君ニハ頗ル興味アラント信ス因テ譯シテ本會ニ投ス會員諸君一瞥ヲ賜フハ幸甚時勢ノ進歩ト共ニ糖尿病ニ對スル種々ノ藥劑ガ發見サレ其當時ハ大ニ賞用セラレレハ彼等ノ多クハ初ノ評判忽チ霧散シ朝顔ノ花ニモ劣ル僅カノ盛リヲ名殘トシテ深ク忘却ノ海底ニ葬テラル

糖尿病并ニ肥滿病ニ對スル滋養物トシテ眞實且繼續シテ賞用セララル、モノハ「アロイロナート」ノ外他ニ其類ヲ見ズ

病ヲ治スルニ藥劑ヲ用ユルハ素ヨリ至當ノコトナレハ右ノ外ニ D 糖 即チ飲食攝生アルヲ忘ル可カラズ就中糖尿病并ニ肥滿病ノ如キハ寧ロ其 D 糖ヲ必用トス而シテ同病ニ對スル其ヲ施行センニハ前記ノ「アロイロナート」ニ若クモノナシ

今ヲ距ル「大約二十五年ウエストフアーレン州ハム市ニ於テフンドハウゼン博士ガ初メテ植物性ノ蛋白製劑トシテ「アロイロナート」ヲ市上ニ紹介シ次デギチンゲン市ノエプスタイン博士ガ糖尿病并ニ肥滿病ニ唯一ノ滋養品トシテ醫藥社會ニ輸入セシ爾來同品ハ甚シク廣告ヲ爲サリシモ本品ヲ最モ必用トスル醫藥業者ト病者ノ範圍ヲ脱シテ世間一般ノ好評ヲ博スルニ至レリ是レ全ク本品ガ特リ糖尿病者ト肥滿病者ニ對スルノミナラズ一般ニモ亦タ滋養品トシテ非凡ノ効力アルガ爲メナランカ然リ而シテ此盛況ヲ來タシタルハ必竟學術的滋養試驗ニ基因セル第一流ノ專門名家ノ燒クガ如キ



賛成ト本品ヲ認識シタル消費者ノ數ガ日ニ増加セシ爲メナリ

澱粉、デキストリン、糖類ノ如キ含水炭素ノ多量ヲ含有スル飲食物ヲ禁ズベキ糖尿病者ト肥満病者ニハ其疾患ノ治療上前記ノ通り Diet ヲ必要ナリトス即チ可及的蛋白質ニ富ミテ糖分并ニ澱粉類ニ欠乏スル食物ヲ撰バザル可カラズ但脂肪類ヲ用エルヲハ敢テ禁スルニ及バズ是レ同品ハ左程有害ナラザルノミナラズ却テ身体中危險ト目セラル、含水炭素ノ補欠トシテ貢獻スル所アレハナリ糖尿病并ニ肥満病ニ對スル原因ヲ研究シタル當時ハ先ヅ純粹ノ肉食所謂 Bantingkur ヲ行ヒタリ然ルニ其方法ハ忽チ癢セラル、ニ至レリ何トナレハ專ラ肉食ヲノミ繼續スルハ血液中心肉鹽基ト尿酸化合物ヲ滯積シ爲メニ諸器官ニ有害ノ働キヲ爲スノミナラズ久シク右治療ニ從事スル人ハ腰痛風又ハ敗血の疾患ヲ來スコトアレハナリ爰ニ於テ樞密顧問エプスタイン博士ハ右 Bantingkur ニ代フルニ「アロイロナート」ヲ以テセリ然ルニ此撰定ハ醫界ニ於テ非常ニ當用サル、ノミナラズ今日迄一人ノ反對者ヲ見ズシテ通過スルニ至レリ是レ植物性蛋白含有ノ食物モ肉蛋白含有ノモノト等シク滋養力ヲ有スルハ勿論醫療上最モ忌ムベキ副作用ナケレハナリ

最初ハ其製造上ニ幾分ノ欠點アリシ「アロイロナート」モ歲月ヲ經過スルニ從ヒ次第ニ完全シテ今日ノ製品ハ多數ノ醫學大家ヨリ今世期ニ於ケル最モ良好ナル蛋白質含有ノ製劑トシテ當用サル、ニ至レリ即チ現今ノ製品ハ帶黃色細微ノ粉末ニシテ無臭且パン様佳快ノ味ヲ有シ而シテ其人体中ニ於ケル消化ノ容易ナルト肉蛋白ト同様ニ有用ナルトハ次ニ列記スル諸氏ノ新陳代謝ノ試験ノ因テ確定サル

Geheimrat von Voigt, München.

Y. König, Münster.

Professor E. Salkowski, Berlin.

M. Rubner, Berlin.

Gruber, München.

Kussmaul, Heidelberg.

Dr. Kornauth, Wien.

Dr. Bischoff, Berlin.

今日ノ製品ハ一層容易ニ液体中ニ浸脹サレ且固体ト流動体ト中間ハス能ク各食品ト混和シテ更ラニ味ヲ變スルヲナシ殊ニ麵麴中へ入レテ燒クハ食品中常ニ一定ノ蛋白料ヲ攝取シ右「アロイロナート」ヲ加フルガ爲メニ他ノ料理順序ヲ亂スノ憂レナシトス

R. Hünthausen 氏ノ新ラシキ方法ニ從テ能ク浸脹スベキ「アロイロナート」ヲ以テ製出セラレタル所謂「アロイロナート」燒キ菓子ハ善良ノ味ヒ、容易ナル消化及久シキニ堪ユルノ三點ニ於テハ殊ニ他品ニ超越シ而シテ其モノハ香味并ニ外觀ニ於テ市上一般ノ上品ト更ラニ區別ナキモノナリ而シテ含水炭素ノ量ニ至リテハ比較的少量ナリトス、近來又糖尿病者ノ爲メニ脂肪含有ノ「アロイロナート」麵麴ガ製出セラレタリ是レガ爲メ含水炭素ノ還元ヲ増シ且人体中其補欠ヲ全フスルニ至レリ又其他ニ右製品ノ佳良ノ味ト堪久ノ途ニモ進歩ヲ現ハセリ

化學上ノ成分ニ於ケル「アロイロナート」ノ改良ニ就テハ Dr. C. Bischoff (Berlin) 氏ノ比較的試験ノ賛成ガ重キヲ成セリ

アロイロナート」ハ又彼ノ糖尿病者及肥満病者ノ料理書ノ著作ニテ有名ナル Winkler 女ヨリ非常ニ賞讃セラレタリ其他糖尿病ニ關スル出版物ニ於テハ Esbstein 氏ノ糖尿病者ノ生活法、Teschener 氏ノ糖尿病及其ニ屬スル快復法ノ如キハ千七百ノ例ヲ基礎トシテ記述セラレタリ其他 Grube 氏ノ糖尿病ニ關スル食養生及衛生的措置、E. Hirschfeld 氏ノ糖尿病等枚舉ニ暇アラス

Dr. C. Bischoff 氏ノ「アロイロナート」ニ

關スル比較試驗

舊製品 即チ千九百〇一年ノモノ		新製品 即チ千九百〇二年ノモノ	
水分	九・四九%	八・〇六%	
脂肪 (エーテル浸出物)	二・〇〇%	〇・二六%	
窒素含有物	八・一六六%	八・八四九%	
含水炭素 (澱粉トシテ算ス)	五・九一%	一・八六%	
灰分	〇・九四%	一・三三%	
磷酸	〇・四五%	〇・七九%	
右成分ヲ無水物トシテ計算スレハ左ノ如シ			
舊製品		新製品	
プロテイン	九・〇二二%	九六・〇六%	
脂肪	二・二一%	〇・二九%	
灰分	一・〇四%	一・四五%	
磷酸	〇・四九%	〇・八六%	
含水炭素 (澱粉トシテ)	六・五三%	二・二〇%	

以上ノ表ニ據レハ新製品ハ舊製品ニ對シテ殊ニ改良セラレタルガ如シ而シテ其改良ノ要點ハ一方ニ於テハ充分ナル脂肪量ヲ減シテ窒素含有物、灰分及磷酸ノ量ヲ増シ是レニ由テ一般ニ營養價格ヲ高メ他方ニ在テハ味ヒノ他味ヲ混ゼザルヲ期シテ殆ント無味ノ目的ヲ達シ、能ク浸服シテ滋養蛋白タルノ本分ヲ盡シテ新陳代謝ヲ容易ナラシメ、且又窒素性分ニ乏シキ食品ノ加附劑トシテ植物蛋白ノ均等分配ヲ保証スル等ノ諸件ヲ遂行セリ

Dr. Böner (ウェストフアーレン州立農事

試驗所長) 氏ノ試驗成績

含水狀態ノモノ		無水狀態ノモノ	
水分	五・四五%	—	
窒素含有物 ($\% \times 6.25$)	九一・四四%	九六・七一%	
脂肪 (エーテル浸出物)	〇・七三%	〇・七七%	
澱粉	〇・九九%	一・〇五%	
其他ノ無窒素物	〇・二六%	〇・二八%	
纖維素	〇・四四%	〇・四六%	
灰分	〇・六九%	〇・七三%	
Dr. König (樞密議官、大學教授、ミュンステル農藝化學試驗所長) 氏ノ試驗成績			
含水狀態ノモノ		無水狀態ノモノ	
水分	四・〇〇%	—	
窒素含有物 ($\% \times 6.25$)	九二・六九%	九六・五五%	
脂肪 (エーテル浸出物)	〇・九三%	〇・九七%	

澱 粉

一・三五%

其他ノ無窒素物

〇・一〇%

纖維 素

〇・四八%

灰 分

〇・四五%

〇・四七%

Dr. König 氏ハ全氏ノ著書ナル「人類ノ飲食物」テウ書中ニ左ノ如キヲ記セリ「樞密醫事顧問ノ Dr. W. Rubner 氏ハ或ル人ニ最初ハ普通ノ素麵（其乾燥品中一二・五%ノ蛋白ヲ含有スルモノ）ヲ與ヘ次ニハ「アロイロナート」ヲ混ジタルモノ（其乾燥品中二四・三%ノ蛋白ヲ含有スルモノ）ヲ與ヘテ前後二回ニ其糞便ヲ檢セシニ前回ニハ用キラレタル窒素ノ一七%ガ糞便中ニ析出セシガ二回目ニハ一%ナリキ是レニ由テ觀ルモ「アロイロナート」ノ消化シ易キヲハ証スルヲ得ベシト

又 Joff 氏ノ同意味ノ試験ニ於テハ糞便中ニ析出セシ蛋白量ハ攝取セシ量ノ三・七%ナリシト然ルニ同氏ハ尙ホ其試験ヲ繼續シテ次回ハ「アロイロナート」ヲ用ヒズ馬鈴薯ノミノ蛋白ニ因テ試ミシニ析出セシ量ハ實ニ用ヒタル量ノ一九・五三%ナリシト其他教授 Dr. W. Gruber 氏ハ二人ノ男子ニ就テ三日間「アロイロナート」ヲ服用セシメテ試ミシニ同シ結果ヲ得ラレシト尙ホ又教授 Dr. W. Wintgen 氏ノ「アロイロナート」ニ對スル消化係數ハ九八・七五ナリト云ヘリ尙ホ Dr. C. Salkowski 及 Dr. L. Wirschow 氏等モ其著書中「アロイロナート」ノ有効ナルヲ述タリ

「アロイロナート」ノ麵麴類

滋養ノ目的ニ「アロイロナート」ヲ利益ヲ最モ完全ニ且最モ實用的ニ應用セントスルハ之レヲ食麵麴若クハ菓子パン中ニ入レテ用ユルニ在リ故ニ多ク

ノ醫師假令ヘハ Dr. Ebslein, Göttingen, ノ如キハ「アロイロナート麵麴」

ノ調製ニ對スル處方ヲ出セリ然ルニ此處方ニ從テ家庭ニ於テ右「パン」ヲ調製スルヲハ非常ノ困難ナリキ何トナレハ「パン」ガ常ニ一定セザルガ爲メニ從テ「アロイロナート」ノ含量モ亦タ不定ニシテ結局醫師ハ患者ノ攝取セシ

蛋白ニ就テ對照ノ資ニ供スル能ハザリキ、因テ近時ニテハ或ル麵麴製造所ニ於テ醫師ノ處方ニ從ヒ「アロイロナート」量ノ正確明瞭ナル「パン」ノ製造ヲ始ムルニ至レリ

糖尿病者ニ對スル麵麴ニ就テ

右ニ就テ衛生顧問ノ Dr. Teschemacher 氏ハ同氏ノ著書ル「Die Zuckerharnruhr und das zu befolgende Verhalten」中ヘ次ノ如キヲ記載セリ

糖尿病者ニ對スル飲食物ノ攝生措置ニ就テ最モ必要ナル問題ハ日々ニ於ケル麵麴ノ件ナリトス何トナレハ右ハ總テノ食物中患者ニ對シテハ最モ苦痛ヲ感スベキ缺乏ナレハナリ即チ假令ヘハ醫師ガ或ル場合ニ於テ或ル患者ニ一定時中含水炭素含有ノ總テノ食物即チ麵麴ノ如キヲ遠グベキ嚴格ナル攝生法ヲ實行スベキガ適當ト思惟シテ治療ニ從事スルモ其患者ニ對シテ絶對ニ禁止スルヲハ不可能ナリトス或ハ最初ヨリ又ハ快復ノ時期ニ於テ多少ノ麵麴量ハ許用セシメザル可カラズ

以上ノ原因ヨリシテ可成少量ノ含水炭素ヲ含有スル麵麴ニシテ然カモ患者ニ不利益ナラザルモノヲ製スルヲニ就テハ實ニ久シキ問題ナリキ而シテ右ニ對シテハ是迄種々ナル麵麴ガ調製セラレタレハ或ハ味ノ惡シキ爲メ、又ハ不消化ノ爲メ、若クハ保健食量ノ關係上含水炭素ニ比シテ蛋白ノ量非常

ニ少キガ爲メニ皆其結果不良ナリキ然ルニ近來創製セシ所謂「アロイロナ
ト」麵麩ハ右炭望ノ比例極メテ適當ニ且其他ノ點ニ於テモ些カ非難スベ
キコナク其結果モ亦タ良好ナリキ而シテ是レガ創製ニ就テ最モ賞讃セシハ
[Lobbia] 教授ナリキ又其分量ハ「アロイロナト」ト小麥粉ノ等分チ用ユル
ニアリ然ルトキハ其味モ亦タ極メテ宜シキチ得ベシ今イ左ニ König 氏ノ
試驗ニ因ル百分ニ對スル量チ掲載センニ

	含水炭素	蛋白	水分
アロイロナト	一・四五	九二・九六	四・〇
小麥ノ細粉	七四・〇〇	八九・〇	一五・〇

以上ノ通りナルチ以テ右二品ノ等分チ取りテ製シタランニハ即チ左ノ如キ
麵麩チ得ラル、譯ナリ

	蛋白	含水炭素	水分
アロイロナト麵麩	五〇・九三	三七・七二	九・五

譯者曰ク右ハ素ヨリ西洋殊ニ獨乙國ニ於ケルノ例ナレバ只タ麵麩ト米飯ト
ノ差異アルノミニテ其實際ノ關係ニ於テハ同一ナリトス讀者宜シク取捨シ
テ應用セラレハ必スヤ好結果チ奏スルナラン、譯者ノ如キハ糖尿病者ニ
ハ非ザレバ「アロイロナト」ニ關係チ有シテ爾來日々其一定量チ用ヒ居レ
ルガ其用法ハ味噌汁ニ混ジテ毎朝用ユルノ外ハ「コーヒー」又ハ「カ、オ」ニ
混ジテ用ユルハ最モ妙ナリ、味噌汁ニ混ズルノ件ハ兎ニ角、「コーヒー」又
ハ「カ、オ」ニ混ジテノ用法ハ是非御薦メシタイと思フ何トナレハ近來來客
ノ際ニ其愛想トシテ「コーヒー」、「カ、オ」チ出ス家ガ極メテ多クナツタヨ
ーダ、然ルニ「コーヒー」ナリ「カ、オ」ナリニ砂糖チ混ジ牛乳チ注ガハ詢ニ
申分ナキコナレバ多クハ牛乳ハ抜きテ砂糖丈ケテアル、是レハ亦タ「ハイカ

ラ」ノ「鹽カラ」テ折角ノ志シガ何ンニモナラヌコトアルガ右ハ決シテ無理
カラヌ次第テ斯ク云フ譯者モ久シク其「鹽カラ」ノ御中間デアツタノダ牛乳
ノ配達ハ先ツ朝夕デアルカラ日々家人ノ用ユル丈ケ其他ハ豫メ分リテ居ル
來客ナレハイザ知ラス用途ノ分明ナラサル分迄モ用意シテ置クト云フコハ
余程有福ノ家デナケレハ一寸出來難イコトアル其ニハ此「アロイロナト」
ハ最モ妙デアル其ニ日本ノ婦人殊ニ年チ取りタル人ニハ牛乳ハ絶對ニ吞メ
ヌト云フ人ガ澤山アル其等ノ人ニハ又極メテ適當デアルト思フ、「アロイロ
ナト」ナレハ實際ノ上ニ於テモ牛乳以上又代價ノ上ニ於テモ素ヨリ、其
他變敗ノ憂レナク然カモ携帯ニ便ナリ而シテ其分量ハ人々ノ好ミニ因テ一
樣ニハ云ヘザレバ譯者ノ宅ニテハ「コーヒー」又ハ「カ、オ」ノ三分一量ヨリ
半分チ用ヒ居レリ尙ホ又御參考用トシテ序ニ左ニ白米及米飯ノ成分概畧チ
記シ置カン

	蛋白	含水炭素	水分
加賀白米	六・五六	七二・二六	二〇・一四
肥後白米	五・七七	七二・四六	二〇・五六
飯秋田産	三・〇九	二九・七九	六六・五六

糖尿病者用ノ麵麩即チ「アロイロナト」麵麩「アロイロナト」含量ハ醫
師及病者ノ企望ニ可成適セザル可カラス而シテ其量ハ普通ノ麵麩ニ在リテ
ハ四〇％チ、又黑麵麩ニテハ三〇％チ降ル可カラズ

總テ「アロイロナト」入りノ麵麩ニ就テ需用者側ノ好評チ得ンニハ能ク處方
ニ從ヒ規定ニ據リテ非難ナキ且風味ヨキ製品チ得ルコト最モ必要ナリトス而
シテ一般ニ善良ナル麵麩ト稱スベキモノハ大畧次ノ如クナラザル可カラズ

一、新鮮ニシテ佳快ノ香味ヲ有セザル可カラズ

二、褐色ニシテ滑澤均等ノ表面ト、愛スベキ形トヲ有セザル可カラズ

三、内部ハ均等且多孔性ニシテ甚シク乾燥セス又甚シク柔軟ナラザル稠度ヲ有シ且適當ノ表皮ヲ備フベシ

四、適當ノ貯蓄ニ於テハ可成僅カノ變質ヲ受クルニ止ルベシ

五、糖尿病者用ノモノニアリテハ可成多量ノ「アロイロナート」含量ヲ要スベシ

病者ト健康者トニ論ナク力ノ培養劑ト

シテノ「アロイロナート」

甲、「アロイロナート」ヲ「ソツプ」ノ材料トナス

一、Bunford ソツプ ソツプ鍋ニ六七ノ脂罐入トシテ西洋食料品屋ニアリ）ヲ取りテ熱シ其内ニ薄キ葱ノ二片ヲ加ヘテ稠變スルニ至ラシメ是レニ三ヒノ「アロイロナート」ト溫飽粉ノ等分ヲ混ゼタルモノヲ加ヘテ充分混攪且熱シタル後ニ約一升ノ熱湯ヲ注ギ之レニ四食ヒノ丸麥ヲ入レ尙ホ「ソツプ皿」一杯ノ、皮ヲ去リテ薄ク切りタル馬鈴薯、細ク切りタル「ギヤベツ」ト人參、鹽及胡椒ヲ加ヘテ總テ軟クナル迄煮沸シ尙ホ必要ナルハ水ヲ注ギテ適度トナスベシ

一、トマートソツプ（赤茄子ソツプ） 鍋ヲ取りテ三食ヒノ脂（ヘット）ト種ヲ去リタル赤茄子四乃至五個ノ薄ク切りタルモノトヲ入レテ凡ソ十分時間溫メ之レニ四食ヒノ「アロイロナート」ト小麥粉ノ等分ヲ混シタルモノヲ加ヘテ漸々ニ約一升ノ熱湯ヲ注ギ一時間煮沸スベシ、用ニ臨テハ脂ヲ以テイタメ置キタル「アロイロナート」麵麴ノ薄ク切りタルモノヲ「ソ

ツプ皿」ノ内ニ入レ其上ニ注グベシ

一、粘液ソツプ 大麥、米引割、壓麥、チートミール、玉蜀黍粉ノ如キモノ、一ヲ取り薄キ鹽水ヲ加ヘテ軟クナル迄煮沸スベシ其分量ハ右半ボント即チ六十匁ニ對シテ約一升五合ノ水ヲ適宜トス、右ガ稍煮沸シ始ムルヤ別ニ「アロイロナート」ト小麥粉ノ當分ヲ混シタルモノ三食ヒヲ冷水ニテ攪拌シ置キ是レヲ右ノ煮沸セルモノニ加フベシ

一、馬鈴薯ソツプ 一斤ノ馬鈴薯ヲ、皮ヲ去リテ薄ク切り置キ、鍋ニ四食ヒノ脂（全上）ヲ取り三食ヒノ「アロイロナート」ト小麥粉ノ當分ニ混シタルモノヲ入レテ狐色ニナル迄熱シ之レニ三食ヒノ細カニ切りタル「和蘭ゼリ」カ其ニ限ラズ青キ野菜ト鹽、胡椒ヲ適宜ニ加ヘ前ノ馬鈴薯ト水

凡ソ一升五合ヲ入レ馬鈴薯ノ軟クナル迄煮ルベシ

一、鳥ソツプ 鳩、其他何ニ限ラス小鳥ノ料理シタルモノニ鹽ト胡椒ヲ適宜ニ振り掛ケ外ニ一個ノ玉葱ト何ニテモ青キ野菜ヲ細カニ切りテ皆其チ一ツニ三食ヒノ脂（全上）ニテ半時間煮熟シタル後攪鉢中ニ突キ碎キ尙ホ再ヒ脂ニテ煮熟メ之レニ三食ヒノ「アロイロナート」ト小麥粉ノ等分ヲ混シタルモノヲ加ヘ煮沸一升五合ヲ入レテ煮沸シ食卓ニ上スニ及テ木綿ニテ濾過シ軟カニ煮タル馬鈴薯又ハ其他ノ野菜ヲ加フベシ

尙ホ此他ニ數種アレモ略ス

乙、「アロイロナート」ヲ牛乳ノ代用トナス
右ハ前ニ記載セル通り「コーヒ」ナリ「カ、オ」ナリニ等分ノ「アロイロナート」ヲ混シ置キ後ハ普通通ノ適宜ノ砂糖ヲ加ヘテ調製スレハ誠ニ風味能キ上品ノ飲料ガ得ラレマス

必用食用品ノ成分表

